



給食だより

富山市立大久保小学校

秋も深まり、朝晩の冷え込みも一段と厳しくなってきました。季節の変わり目は、風邪をひきやすくなります。規則正しい食生活をし、体調を崩さないように心掛けましょう。

学校給食とやまの日

11月は食育推進月間です。富山市の学校給食では11月中に2回、「学校給食とやまの日」として、地場産の物をより多く取り入れた献立を実施し、学校給食を通して地産地消の推進や、富山の食文化の伝承を行っていきたいと思います。

11月12日(木)

- ・菜めし
- ・牛乳
- ・しいらのいり大豆揚げ
- ・かぶの昆布和え
- ・団子汁



11月19日(木)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・とやまポークの三色丼
(豚そぼろ、炒り卵、ナムル)
- ・はるさめスープ
- ・富富富のお米のムース



使用する市内・県内産の食材

市内産の食材

- ・米(富富富) ・生しいたけ ・白ねぎ
- ・小松菜 ・かぶ

県内産の食材

- ・牛乳 ・豚肉 ・しいら ・にんじん
- ・白菜 ・白ねぎ ・小松菜
- ・えのきだけ ・大豆 ・米粉



富山県の地産地消を支える3つの恵み

1. 立山連峰が育む「名水」

標高3,000m級の立山連峰に積もった雪が、時間をかけて豊かで清らかな地下水や川となります。この名水がおいしい米や野菜を育てる源になっています。

2. 「天然のいけす」と呼ばれる富山湾

沿岸から急激に深くなる独特の地形により、魚介類の宝庫となっています。競りから食卓(給食)までの距離が近く、高い鮮度で届けられます。

3. 豊かな平野と気候

水分や肥料を蓄える力に優れた、恵まれた土壌が広がり、米作りだけでなく、質の高い野菜の栽培に適しています。

地産地消は地球にもやさしい

二酸化炭素を減らせる！

遠くから車や船で運んでくる必要がないので、排気ガスを減らして温暖化を防げます。
(フード・マイルージの削減)

プラスチックゴミを減らせる！

近くから届く新鮮な野菜は、遠くへ運ぶための過剰なパックやラップがいりません。

地元の豊かな自然を守れる！

地元の農産物を消費することが、地域農業の継続や美しい自然や多様な生態系を守ることにつながります。

